



Feestfolder

2024

VAN HOORENBEECK
KWALITEITSSLAGERIJ - TRAITEUR

www.vanhoorenbeeck.com - Herentalsebaan 305, 2100 Deurne - 03 321 51 35 - info@vanhoorenbeeck.com

ONLINE BESTELLEN

Feestmenu's

Gastronomisch Menu

€ 47,00 (+ € 8,00 waarborg)

Twee lepelhapjes

★ ★ ★

Kreeft Belle-View

of

Gerookte eendeborst vergezeld van een fris slaatje
met verse vijgen en granaatappelpitten

★ ★ ★

Bisque van grijze Noordzee garnaltjes

★ ★ ★

Hertenfilet Fine Champagne met wintergroentjes en aardappelflan

of

Skreifilet met fijne groentjes en een aardappeltorentje



Familie Menu

€ 27,00 (+ € 3,00 waarborg)

Duo van huisbereide kroketjes
(kaas en Antwerps)

of

Scampi's in een romig kruidensausje

★ ★ ★

Tomatenroomsoep met huisbereide balletjes

★ ★ ★

Kalkoengebraad met een jagersausje, vergeten
groentjes en verse kroketjes

of

Oostends vispannetje met Pommes Duchess

Luxe Menu

€ 33,00 (+ € 6,00 waarborg)

Carpaccio van runds (Belgisch Wit-Blauw)
met pesto, rucola en parmezaanschilders

of

Sint-Jacobsschelp Royale

★ ★ ★

Knolseldersoepje vergezeld van boschampignons

★ ★ ★

Stoverij van hert met peperkoek en
Kasteelbier, appeltje gevuld met veenbessen,
boschampignons en aardappelflan

of

Kabeljauwhaasje in een jasje van polenta, trio van
wortelen en Pommes Duchess



Aperitiefhapjes

€ 2,20/stuk (+ € 1,00 waarborg/stuk)

Amuses

Forelmousse, Granny Smith en rode biet

Tarama van tonijn en kapperappeltje

Cannelloni van zalm gevuld met vismousse

Carpaccio van kip met dragonmayonaise

Bloemkoolcrème met krokante Serranoham

Avocadocrème met geroosterde amandelen en
tomatenparels

Warme hapjes

Assortiment van bladerdeeghapjes verpakt per
10 stuks: vidé, kaas, garnaal, zalm, pizza,
worstenbroodje

Soepen

Tomatenroomsoep met huisgemaakte balletjes

€ 6,00/l.

Bisque van grijze Noordzee garnaaletjes
vergezeld van een garnituur van rivierkreeftjes

€ 9,00/l.

Knolseldersoep met garnituur van boschampionns

€ 6,50/l.



Voorgerechten

Rundscarpaccio met pesto en rucola
€ 9,50/pp (+ € 3,00 waarborg)

Duo van gerookte vis (zalm en forel)
€ 11,50/pp (+ € 3,00 waarborg)

1/2 Kreeft Belle Vue
€ 26,00/pp (+ € 3,00 waarborg)

Gerookte eendeborst vergezeld van een fris slaatje
met verse vijgen en granaatappelpitten
€ 13,50/pp (+ € 3,00 waarborg)

Scampi's in een romig kruidensausje
€ 9,50/pp (+ € 3,00 waarborg)



Sint-Jacobsschelp Royale
€ 9,50/pp (+ € 3,00 waarborg)

Kaaskroketjes (2st) met fris slaatje
€ 7,00/pp

Antwerpse kroketjes (2st) (met filet d'Anvers)
met fris slaatje
€ 7,00/pp



Hoofdgerechten

Vleesgerechten

Per gewicht te bestellen, zonder groentegarnituur en zonder aardappelgerecht!

Varkenswangetjes	€ 29,95/kg
Kalfsfricassée	€ 26,50/kg
Wildstoofpotje	€ 27,95/kg
Konijn op Grootmoeders wijze	€ 24,95 /kg
Vol-au-vent	€ 17,95 /kg

Per persoon te bestellen, zonder groentegarnituur en zonder aardappelgerecht

Varkenshaasje archiduc	€ 10,95/pp
Kalkoengebraad met Jagersaus	€ 10,95/pp
Lamsfilet met graanmosterdsaus	€ 15,50/pp
Hertenfilet 'Fine Champagne'	€ 16,95/pp



Visgerechten

Kabeljauwhaasje met trio van worteltjes en aardappelpuree

€ 19,95/pp (+ € 3,00 waarborg)

Oostends vispannetje met aardappelpuree

€ 18,50/pp (+ € 3,00 waarborg)

Nagerechten

Chocolademousse

€ 3,75/st

Tiramisu met framboosjes

€ 3,95/st



Verse aardappelgerechten

Kroketten per 10 stuks	€ 3,50
Gratin Dauphinois	€ 9,95/kg
Aardappelflan	€ 1,90/st
Aardappeltorentjes	€ 1,40/st
Aardappelpuree	€ 8,80/kg



Bijgerechten

Warme groentjes (gebakken witloof, trio van wortelen en boontjes)	€ 5,95/pp
Appeltje gevuld met veenbessen	€ 2,00/st

Warme sauzen

€ 7,00/halve liter

- Archiduc (champignonroom)
- Jagersaus (spekjes, champignons en zilveruitjes)
- Fine Champagne (wildroomsaus met cognac)



Gourmet & Fondue

Gourmet & Fondue (350 gr/pp)

Gourmet van de chef

€ 12,95/pp

- Gourmetburger
- Spekvinkje
- Rundssteak
- Chipolata
- Varkenshaasje in een gerookt spekjasje
- Kalkoenfilet
- Kipsaté met tijm en limoen

Gourmet de luxe

€ 16,50/pp

- Kalfsfilet
- Lamsfilet met kruidenboter
- Rundsfilet
- Parelhoenfilet
- Kalkoentournedos met gerookt spek
- Toscaanse burger
- Chipolata

Wildgourmet

€ 24,95/pp

- Everzwijnfilet
- Reefilet
- Hertenkalffilet
- Eendenborstfilet
- Fazantfilet
- Hazenrugfilet

Kidsgourmet

€ 7,00/pp

- Gourmetburger
- Kipfilet
- Chipolata
- Rundssteak

Fondue van de chef

€ 12,95/pp

- Kippenfilet
- Varkensfilet
- Rundsfilet
- Gehaktballetjes
- Mini-slavinkjes
- Mini-worstjes

Rundsfondue

€3 per 100 gr

Malse blokjes rundsvlees (Belgisch Wit-Blauw)



Koude groenten

€ 6,50/pp

aardappelsla, worteltjes, komkommersla, tomaten, rauwkostsla & boontjes



Koude sauzen

100 gram/pp

€ 1,00/pp

tartaar, look, mayonaise, cocktail, mosterd, curry, chilisaus (pikant)



Kerstkalkoen

- | | | | |
|---------------------------------------|------------|------------------------------------|---------------|
| • Gevulde babykalkoen 2.5 kg | € 55,00/st | • Bijpassende saus: archiduc | € 7,00 1/2 l. |
| • Gevulde kerstkalkoen 4.5 kg | € 99,00/st | • Bijpassende saus: fine champagne | € 7,00 1/2 l. |
| • Gevulde kalkoenfilet mini (500 gr.) | € 12,00/st | • Bijpassende saus: jagerssaus | € 7,00 1/2 l. |
| • Gevulde kalkoenfilet midi (1 kg) | € 24,00/st | • Krokette per 10 stuks | € 3,50 |
| • Gevulde kalkoenfilet maxi (1,5 kg) | € 36,00/st | | |



Feestelijke vulling van truffel en pistache geparfumeerd met cognac

Vers vlees & wild

Voor de liefhebbers selecteren wij vers vlees en wild van topkwaliteit. Alle soorten wild te verkrijgen op bestelling, rosbeef van topkwaliteit rundsvlees Belgisch Wit-Blauw

Kalkoenfilet	€ 16,95/kg
Rundsrosbeef filet mignon	€ 28,95/kg
Rundsrosbeef extra	€ 25,95/kg

Rundfilet pur extra	€ 54,95/kg
Paardenfilet pur	€ 49,95/kg
Hertenkalffilet	€ 54,00/kg
Kalfsgebraad	€ 42,00/kg
Konijnenbillen	€ 23,50/kg
Lamskroon	€ 45,00/kg
Lamsfilet	€ 41,50/kg
Varkensmignonettegebraad	€ 17,00/kg
Varkenshaasje	€ 18,50/kg
Hertenragout	€ 23,95/kg



Buffet

Koud buffet

€ 28,00/pp

- Tomaat met grijze Noordzee garnalen
- Beenham met verse asperges
- Kippenboutje met vers fruit
- Huisgemaakte rauwe ham met meloen
- Gerookte zalm
- Tagliata (gebraden rundsvlees) met rucola en pesto
- Carpaccio d'Anvers

Vissersbuffet

€ 36,00/pp

- Tomaat met grijze Noordzee garnalen
- Gerookte zalmfilet
- Gerookte heilbotfilet
- Gerookte forelfilet
- Gestoomde Noorse zalm
- Krabcocktail
- Gemarineerde scampibrochette



Al onze buffetten worden zeer fijn afgewerkt en voorzien van een waaijer van koude groenten, aardappelsalade en 3 sauzen.

Tips

Wij raden u aan de gerechten 2 uur op voorhand uit de frigo te halen, vooraleer ze in de oven te plaatsen!

Aperitiefhapjes/ovenhapjes

8 à 10 min. in een voorverwarmde oven op 180°.

Soepen

Gemakkelijk op te warmen door ze voorzichtig om te roeren op een zacht vuurtje. Garnituur pas toevoegen als de soep wordt opgediend.

Kroketten

In de friteuse op 180°.

Opgelet de verpakking minimum 2 uur op voorhand openzetten (om openbarsten van kroketten te vermijden).

Visschelpen

±15 min. in een voorverwarmde oven op 180°. Eventueel op het einde even de grill opzetten om een mooi korstje te bekomen.

Gerechten van de menu's

Deze zijn kant-en-klaar en zijn voor u geserveerd in een porseleinen schotel. Het plasticje dient u wel te verwijderen.

Oven voorverwarmen op 180° en ongeveer 30 min. voor een kleine schotel en 60 min. voor een grote schotel. Bij eventuele uitdroging afdekken met aluminiumfolie.

Scampi diabolique: opwarmen in de microgolfoven, garnituur achteraf toevoegen.

Gerechten per kg

Deze worden afgeleverd in potjes geschikt voor microgolfoven. Het deksel van het potje aan 1 kant loszetten en in de microgolf zetten tot het warm is. Het gerecht kan eventueel ook in een vuurvaste schotel in de oven gezet worden om opgewarmd te worden.

Tips

Warme Groenten: Opwarmen in de microgolfoven

Pommes Duchess en aardappelflan: 15 min in een voorverwarmde oven op 180°

Gratin Dauphinois: 30 min in een voorverwarmde oven op 180°

Braadtips voor opgevlude kalkoen

- U neemt de kalkoen minstens 2 uur op voorhand uit de koelkast (zo komt hij op kamertemperatuur)
- Oven voorverwarmen op 200°
- Bij het insteken oven terugdraaien op 180°
- Na 1u30 oven verlagen tot 140°
- Tijdens het aperitief of voorgerecht mag u niet vergeten hem regelmatig te overgieten met braadvocht

Braadtips voor gevulde kalkoenfilet:

mini: voorverwarmde oven op 180°: 40 min

midi: voorverwarmde oven op 180°: 1h

maxi: voorverwarmde oven op 180°: 1h20

Braadtijd kalkoen

voor de babykalkoen totale braadtijd: 2 uur

voor de kerstkalkoen totale braadtijd: 3 uur en 40 min

Braadtips Rosbief

U neemt de rosbief minstens 2 uur op voorhand uit de koelkast (zo komt hij op kamertemperatuur).

Vervolgens aanbakken en dan in de oven op 180°. Voor 1kg ±30 min. Daarna 10 min. laten rusten



Openingsuren tijdens de feestdagen

wo 20/dec 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u

laatste bestellingen kerst tot 23u59

do 21/dec gesloten

vr 22/dec gesloten

za 23/dec open van 08u30 tot 13u

zo 24/dec gesloten, enkel open voor afhaling bestellingen tussen 9u en 13u

ma 25/dec gesloten, enkel open voor afhaling bestellingen tussen 10u en 11u

di 26/dec 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u

wo 27/dec 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u

laatste bestellingen nieuwjaar tot 23u59

do 28/dec 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u

vr 29/dec gesloten

za 30/dec open van 08u30 tot 13u

zo 31/dec gesloten, enkel open voor afhaling bestellingen tussen 9u en 13u

ma 1/jan gesloten, enkel open voor afhaling bestellingen tussen 10u en 11u

di 2/jan 9u tot 12u30 en 13u30 tot 18u



VAN HOOORENBEECK

KWALITEITSSLAGERIJ - TRAITEUR



ONLINE BESTELLEN

www.vanhoorenbeeck.com - Herentalsebaan 305, 2100 Deurne - 03 321 51 35 - info@vanhoorenbeeck.com